

Sortilèges Domaine Duffau 2013 »

Appellation d'Origine Protégée : Gaillac

Cépages : Braucon (60%), Syrah (30%), Duras (10%)

Age des vignes : 20 ans

Sol : argilo-calcaire

Orientation : Sud et Sud-Est

Rendement : 40 hl/ha

Vendanges manuelles



Vin fruité et épicé élaboré à partir des trois cépages principaux de Gaillac : Syrah, Braucon et Duras. Les arômes de cassis sont caractéristiques du Braucon et ceux de poivre proviennent essentiellement du Duras. Ce vin a été élevé en cuve pendant six mois et mis en bouteille rapidement pour conserver le fruité et minimiser l'ajout de sulfites.

Servir entre 16 et 18°C sur une viande grillée ou un plat du Sud-Ouest comme un cassoulet ou un confit de canard.

Autres caractéristiques de ce vin :

Alcool : 12,5 %

Sulfites (SO₂ total) : 17 mg/l

3000 bouteilles produites en 2013

Prix au domaine : 6€ par bouteille de 75cl (5€ la bouteille de 50cl)

Cité comme Réussite à la Revue des vins de France spécial millésime 2013

www.domaine-duffau.com